

Metzgerhandwerk in Beckum

Als noch Hunde Fleisch lieferten

Beckum (gl). Wenn heute die Firma Schulte-Assmann auf ihr 150-jähriges Bestehen zurückblicken kann, so ist das ein Grund, eines der ältesten Handwerke in Beckum in den Blick zu nehmen. Und dabei insbesondere die Familie Schulte, in der der Beruf des Schlachters nach wie vor in verschiedenen Zweigen betrieben wird.

In einer Familienchronik von 1954 titelt Josef Schulte aus Neubeckum: „Seit mehr als 100 Jahren Fleisch von Schulte“ und widmet sie seiner Vorhelmer Kundschaft. Denn Vorhelm feierte in jenem Jahr sein 700-jähriges Bestehen, was Schulte zum Anlass nahm, sich bei der langjährigen Kundschaft auf diese Weise zu bedanken.

Schon im Jahre 1849 lieferte sein Urgroßvater Conrad Schulte (1810-1892) aus Beckum Fleisch nach Vorhelm, ja bis nach Tönnishäuschen. Man lieferte auf Bestellung, an den Wochenenden oder zu größeren Festlichkeiten. Damals bedienten die städtischen Metzger noch die umliegenden Bauerschaften und Dörfer mit Fleisch, und zwar zu Fuß. Bis zu 40 Kilo hat Conrad in einer Kiepe, dem Fleischerkorb, zum Kunden getragen. Dazu nahm er die sogenannten Richtwege, wobei die Kiepe an manch einem Haspel abgesetzt werden musste. Denn diese Drehkreuze an den Viehweiden waren für Kiepenträger nicht gedacht. Als Sohn Bernhard (1840-1922) von Hunden gezogene Fleischerkarren einführte, waren die Richtwege zwar passé, die Neuerung brachte aber trotzdem große Erleichterung, denn die großen Fleischerhunde konnten schon einiges bewegen.

Conrad Schulte, der Begründer der Beckumer Fleischerfamilie, hat davon nicht mehr profitiert. Das wusste Sohn Bernhard, der den Vater schon als Kind auf diesen Wegen begleitete, zu erzählen. Manche Episode ist von ihm überliefert. Später kamen dann pferdebespannte leichte Fleischerkarren zum Einsatz, oft mit einer Kuh hintendran, die man unterwegs erworben hatte. Zu den Hochfesten wie Weihnachten, Ostern, Pfingsten und an Kirmestagen wurde auch vor Ort geschlachtet. So sind solche Schlachttage auf den Deelen der Gastwirtschaften Pälme und Witte überliefert.

Als Fleischerhunde wurden große Tiere genutzt, die in einer Metzgerei naturgemäß leicht ernährt werden konnten und dem Halter somit kaum zusätzliche Kosten verursachten. Auch Fleischermeister Heinrich Knepper von der Nordstraße hatte noch bis zum zweiten Weltkrieg einen Rottweiler im Einsatz. 70 Kilo brachte „Lump“ auf die Waage und war damit schwerer als Hugo Brinkmann, der sich noch gut an diese Zeiten erinnern konnte. Als Lehrling hatte er täglich mit dem Hundekarren Eis vom Schlachthof zu holen, das in Laden und Kühlhaus benötigt wurde. Aber auch ausgewachsene Schweine wurden auf diese Art transportiert.

In Beckum war übrigens auch der Bildhauer Josef Linnemann bis Mitte des letzten Jahrhunderts gelegentlich mit einem Hundekarren unterwegs. Bei ihm war es allerdings mehr ein Hobby, denn seine schweren Erzeugnisse, wie etwa Grabsteine, waren mit einem Hundekarren kaum zu transportieren.

Hugo Schürbüscher





Familie Knepper mit Angestellten ist auf diesem Bild zu sehen, das um 1935 entstand. Mit auf dem Foto: Hugo Brinkmann (2. v. l.).

Metzgerdynastie Schulte

Conrad Schulte, Sohn des gleichnamigen Beckumer Zinngießers, hatte das Fleischerhandwerk bei seinem Onkel Josef Schulte in Münster erlernt und dort sieben Jahre gearbeitet, bevor er sich in Beckum niederließ. Er gehörte somit zur zweiten Generation der Schultes, die sich diesem Handwerk verschrieben hatten.

Die Gebrüder Josef und Heinrich Schulte stammten vom Hof Westerschulte in der Bauerschaft Dalmer, einem uralten Hof mit Namen Schulte to Dalhem (zum Talheim), der schon vor Jahrhunderten in Auster- und Westerschulte geteilt wurde.

Josef, der sich in Münster niedergelassen hatte, und Bruder Johann-Heinrich sind somit die Urväter der über 30 Metzgermeister, die in Beckum, Ahlen, Ennigerloh, Neubeckum und

Münster zu finden waren und sind. In Beckum waren zeitweilig vier Metzgerfamilien mit Namen Schulte ansässig, die alle ihre bestimmten Reviere hatten und angeblich nicht miteinander konkurrierten. Daraus resultierte dann auch, dass die Vorhelmer Kundschaft von Beckum und später Neubeckum bedient wurde.

Die ersten Aufzeichnungen von Beckumer Metzgereien in Beckum stammen aus dem Jahre 1464 und beinhalten das hygienische Verhalten der Fleischer, der „Vleyschhouweren“. So war festgelegt, dass auf den Banken kein Fleisch verkauft werden sollte, das älter als drei Tage war. Mit Banken waren Fleisch-Verkaufsstände gemeint, die in einer Grundrisszeichnung des Rathauses von Beckum aus dem 18. Jahrhundert zu erkennen sind. (os)